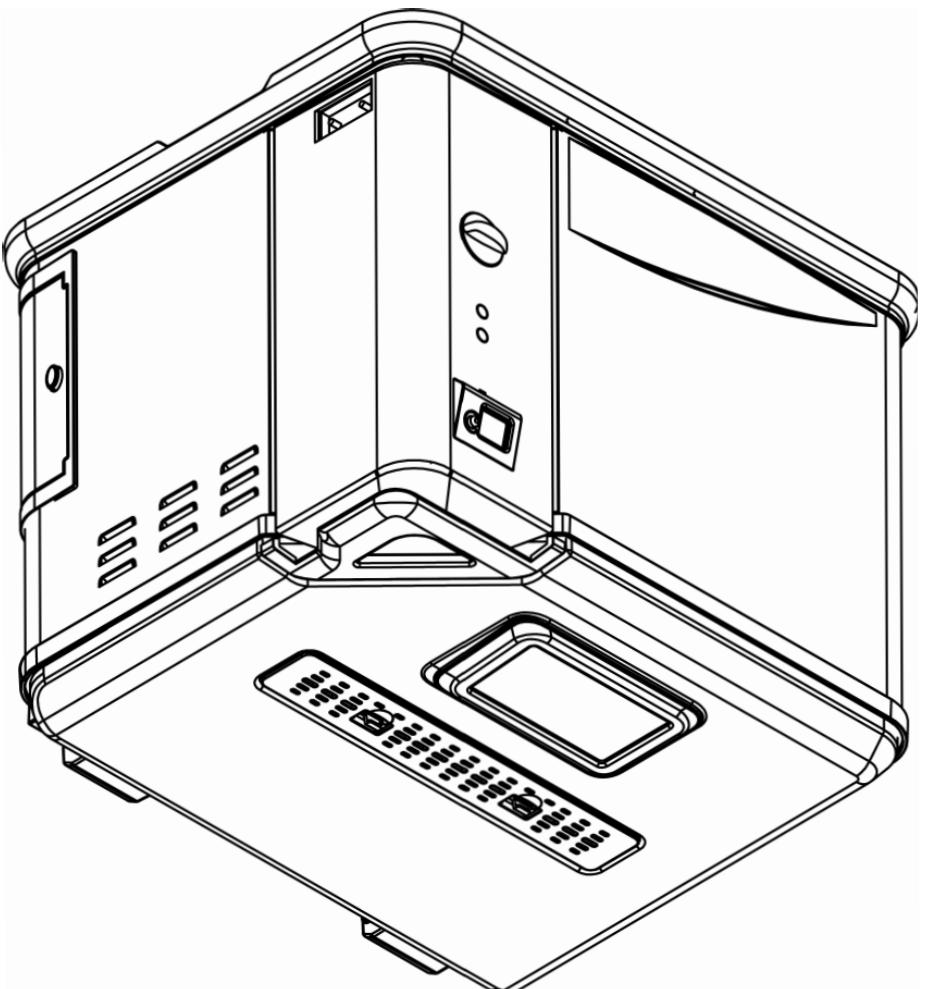


6,711,992; 6,941,857 and 7,412,922

Protegido en virtud de patentes estadounidenses y patentes internacionales y con patentes en trámite

SÓLO PARA USO
DOMÉSTICO

CERTIFICADO POR
CSA PARA EL ESTÁNDAR
UL 1083



MANUAL DE OPERACIÓN E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD,
MODEL 23012411

FRIEDORA DE PAVO ELÉCTRICA

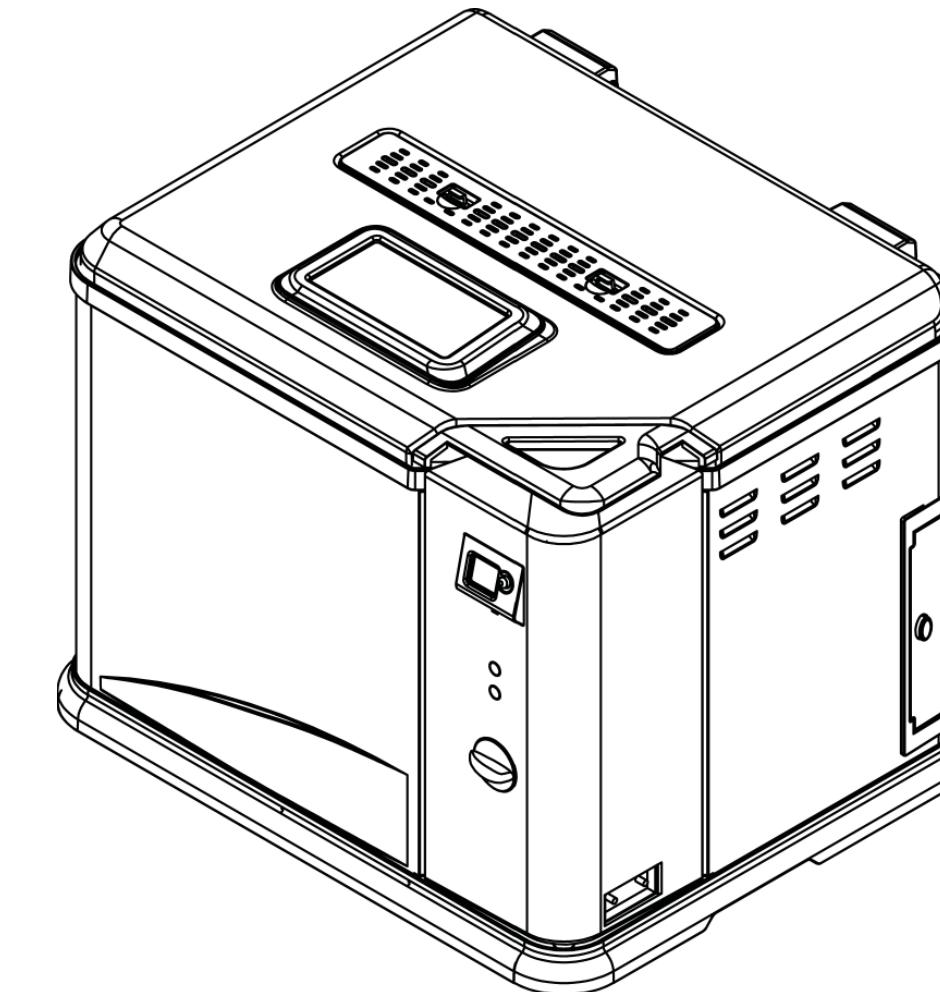
BUTTERBALL

BUTTERBALL®

ELECTRIC TURKEY FRYER

OPERATION MANUAL & SAFETY INSTRUCTIONS
MODEL 23012411

MANUAL CODE: 9801100002 081911-09JH



CSA CERTIFIED
TO UL STANDARD
1083

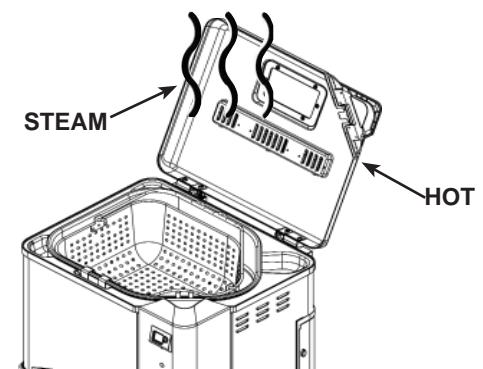
HOUSEHOLD
USE ONLY

WARNINGS~IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including but not limited to the following:

- Maximum turkey size is 20lbs (9.07kgs).
- A short cord is provided to prevent possibility of entanglement or tripping that may occur with use of a longer cord.
- Never move appliance when oil or water is above 100°F(37°C).
- Do NOT touch hot surfaces. Use handles.
- To protect against electric shock, do NOT immerse cord, plugs, or any part of control panel in water or other liquids.
- Do NOT move appliance while in use or HOT.
- This is an ATTENDED appliance. Do NOT leave this appliance unattended during use. Even after use, never allow children or pets near appliance. Heated liquid inside cooking pot remains dangerously HOT for a period of time after use.
- Close supervision is necessary when appliance is used near children. Do NOT let children handle or put cord in mouth.
- ALWAYS keep children and pets away from appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before removing parts for cleaning and storing.
- Do NOT operate appliance with a damaged cord, plug, or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance 1-800-489-1581.
- Accessory attachments not supplied by Masterbuilt Manufacturing, Inc. are not recommended and may cause injury.
- Do NOT use outdoors, appliance is for indoor use only.
- Do NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do NOT place on or near a HOT gas or electric burner, or in a heated oven.
- ALWAYS attach breakaway cord w/plug to appliance first, then plug cord in outlet.
- To disconnect, turn thermostat control dial to MIN position, then remove plug from outlet.
- Do NOT use appliance for other than intended use.
- If oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn appliance off.
- NEVER overfill cooking pot. Do NOT exceed max fill line.
- Open lid with caution to prevent being burned by escaping steam.
- Add food slowly to avoid boil over.



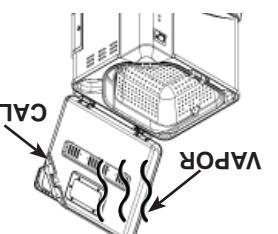
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT INFORMATION: DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

- Use of extension cord increases risk of entanglement or tripping.
- Use of extension cord causes loss of energy and appliance may not heat properly.

- El uso de extensiones eléctricas aumenta el riesgo de enredos o tropiezos.
- El uso de extensiones eléctricas causa la pérdida de energía es posible que el electrodoméstico no caliente correctamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



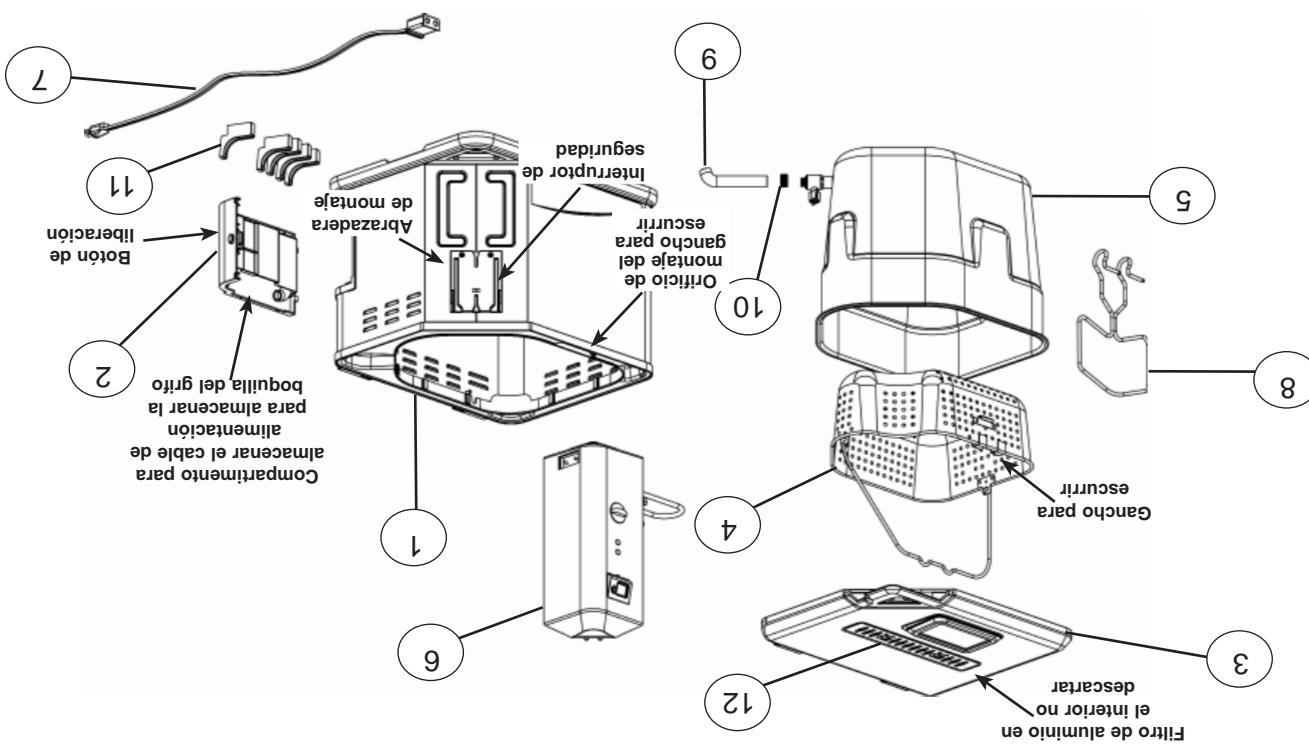
- Agregue los alimentos lentamente para evitar que el líquido en ebullición se derrame.
- Abra la tapa con precaución a fin de evitar derrames con el vapor que sale de la olla.
- Nunca lleve la olla en exceso. No exceda la linea de llenado máximo.
- Si el aceite comienza a producir humo, apague INMEDIATAMENTE el electrodoméstico.
- No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.
- Para desconectar, gire la perilla de control del termostato a la posición MIN. Luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Siempre conecte primero el cable de interrupción con enchufe al electrodoméstico. Luego conecte el cable horne con calor.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico CALIENTE, ni dentro de un horno con calor.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesón, ni que toque las superficies calientes.
- No utilice el electrodoméstico en exteriores, es para uso en interiores solamente.
- No se recomienda el uso de accesorios no suministrados por Masterbuilt Manufacturing, Inc., ya que pueden provocar lesiones.
- 1-800-489-1581 para obtener ayuda.
- No opere el electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, presenta fallas en el funcionamiento o ha sufrido algún daño. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente de Masterbuilt al 1-800-489-1581 para obtener ayuda.
- Mantenga SIEMPRE el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfrie antes de quitar las piezas para limpiarlas o guardarlas.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfrié antes de quitar las piezas para limpiarlas o guardarlas.
- Es necesario una estrecha supervisión cuando los niños estén cerca del electrodoméstico. NO permita que los niños manipulen el cable ni que se lo coloquen en la boca.
- Este electrodoméstico debe ser SUPERVISADO. Durante el uso, NO lo deje sin supervisión. Incluso después de utilizarlo, nunca permita que los niños o las mascotas se acerquen al electrodoméstico. Los líquidos calientes dentro de la olla permanecen muy CALIENTES durante un tiempo después de su uso.
- NO mueva el electrodoméstico durante el uso o si está CALIENTE.
- Para protección contra descargas eléctricas, NO sumerja el cable, los enchufes ni las piezas del panel de control en agua o en otros líquidos.
- Nunca muela el electrodoméstico si el agua o el aceite superan los 37,78 °C (100 °F).
- Use las superficies calientes. Use las manijas.
- Se suministra un cable corto a fin de evitar posibles enredos o tropiezos que puedan ocurrir con el uso de un cable más largo.
- Tamaho máximo del pavo: 6,35 kg (14 lb).
- Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas, entre otras:

**ADVERTENCIAS ~ MEDIDAS DE
SEGURIDAD IMPORTANTES**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES



ARTÍCULO NO.	DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO NO.	DESCRIPCIÓN
LISTA DE PIEZAS			
1	Carcasa exterior	7	1
2	Cubierta posterior	8	1
3	Tapa	9	1
4	Cesta	10	1
5	Olla interna con válvula de desague	11	4
6	Panel de control y elemento	12	1
7	Cable de interrupción		
8	Cable para cargar		
9	Boguilla del grifo		
10	Tapa de seguridad		
11	Panel de control y elemento		
12	Filtro		



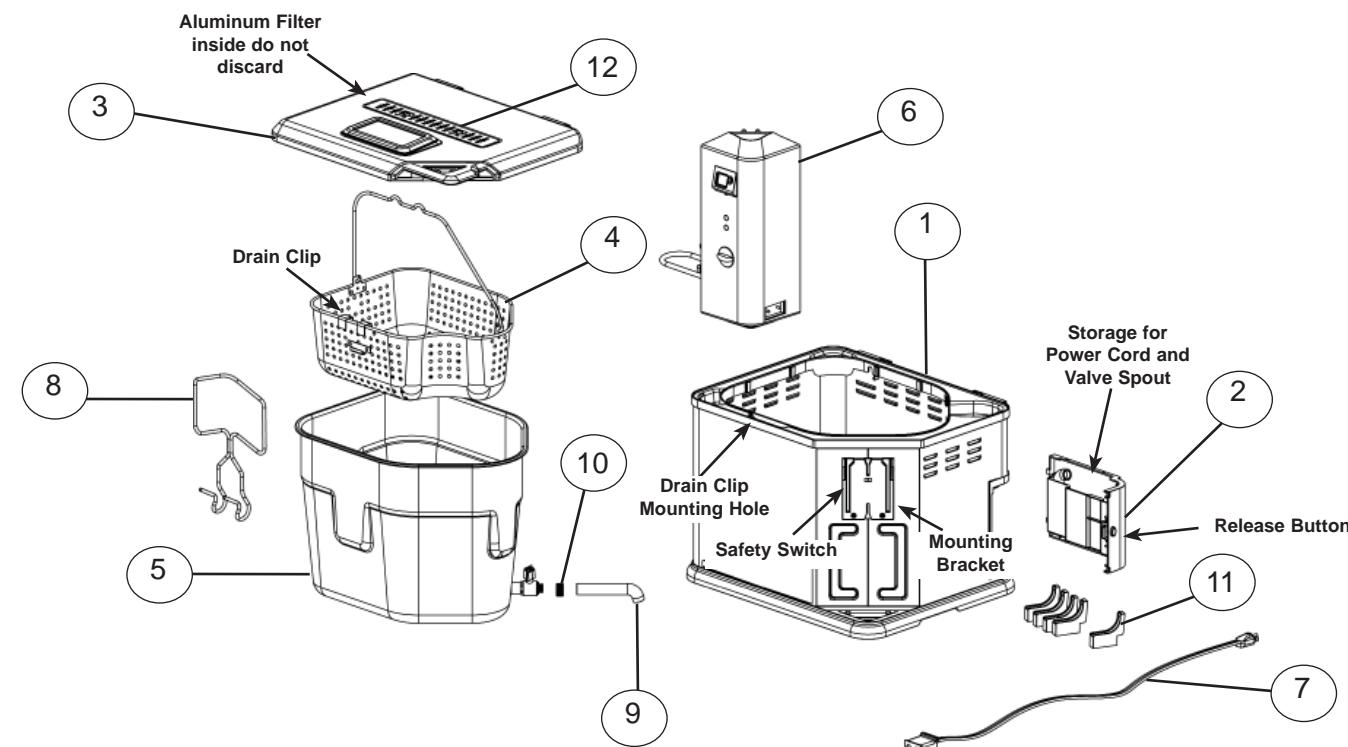
LISTA DE PIEZAS

NO DEVUELVA A LA TIENDA SI NECESITA AYUDA DURANTE EL ensamblaje, o hay piezas faltantes o dañadas, comuníquese al 1-800-489-1581 o ENVIÉ UN CORREO ELECTRÓNICO A customerservice@masterbuilt.com.



DO NOT RETURN TO RETAILER
For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: **MASTERBUILT** Customer Service at 1-800-489-1581 or
EMAIL us at customerservice@masterbuilt.com.

PARTS LIST

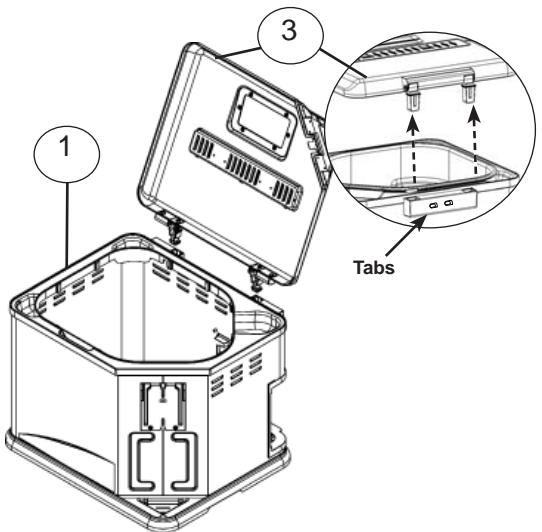


ITEM NO.	QTY	DESCRIPTION	ITEM NO.	QTY	DESCRIPTION
1	1	Outer Shell	7	1	Breakaway Cord
2	1	Valve Door	8	1	Lifting Hook
3	1	Lid	9	1	Valve Spout
4	1	Basket	10	1	Safety Cap
5	1	Inner Pot w/ Drain Valve	11	4	Inner Pot Support Brackets
6	1	Control Panel and Element	12	1	Filter

PARTS LIST

ITEM NO.	DESCRIPTION	ITEM NO.	DESCRIPTION
9901100002	Lid Kit	9001110001	Control Panel w/ Element
9901100003	Outer Shell Kit	9001110003	Breakaway Cord
9901100004	Inner Pot w/Drain Valve	9001090020	Double Lifting Hook
9901100006	Lid Handle Kit	9901090009	Valve Spout Kit
9001100012	Turkey Basket	9901100001	Safety Cap and Seal Kit
9901090013	Valve Door Kit	9001090007	Filter
9001090024	Filter Cover	9901090014	Filter Replacement Kit (Non-Warranty)
9901090015	Rubber Foot Kit	9001100021	Timer
9901100005	Inner Pot Support Kit	9801100002	Instruction Manual

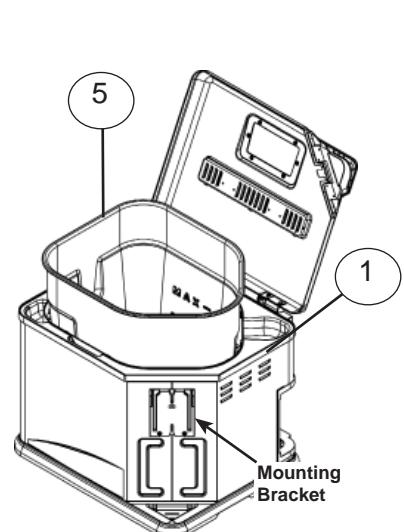
ASSEMBLY INSTRUCTIONS



Step 1

Insert hinge tab on lid (3) into outer shell (1). Lid will snap into place when assembled correctly.

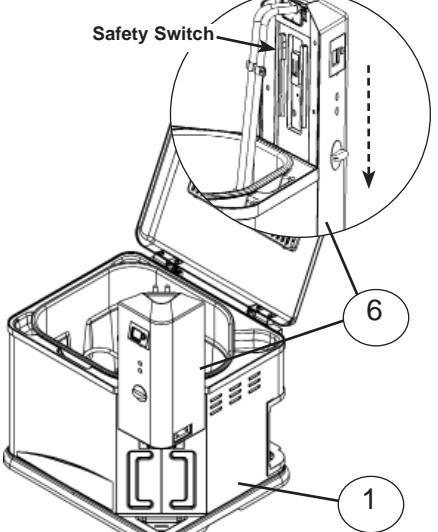
Note: To remove lid push tabs together on outer shell and pull lid up as shown.



Step 2

Insert inner pot (5) into outer shell (1).

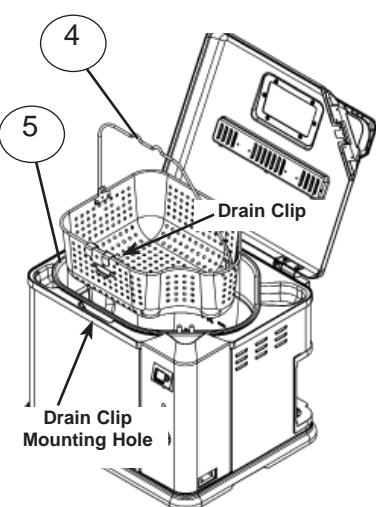
Note: Insert inner pot at an angle to fit valve into side opening of outer shell.



Step 3

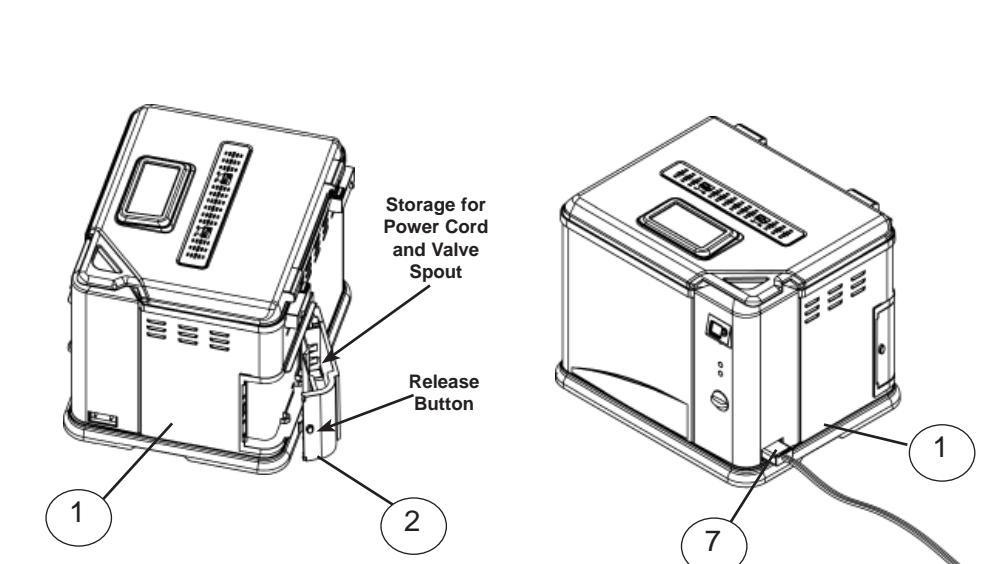
Slide control panel and element (6) down onto mounting bracket (shown in Step 2) on side of outer shell (1).

Note: Control panel must be correctly attached for appliance to operate. A built in safety switch on control panel will prevent element from heating if not mounted properly.



Step 4

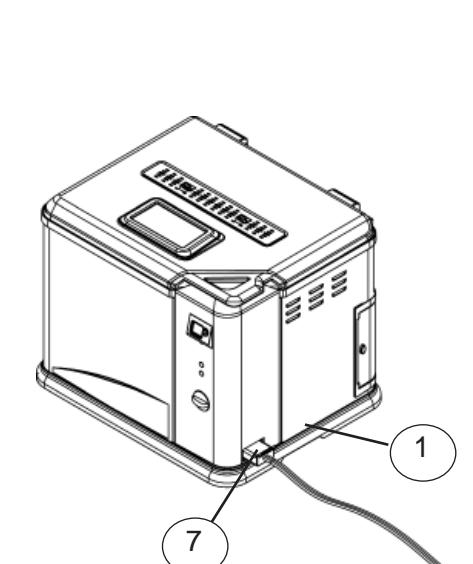
Place basket (4) inside inner pot (5).



Step 5

Insert tabs on valve door (2) into slots on outer shell (1).

Note: To remove valve door press release button and slide cover off.



Step 6

Insert breakaway cord (7) into connection on outer shell (1).

Make sure "This Side Up" is shown on top for proper connection.

! CAUTION !

- Do NOT store power cord in storage compartment until unit has cooled.
- Do NOT operate appliance with a damaged cord, plug, or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Masterbuilt Customer Service for assistance at 1-800-489-1581.

- NO operar el electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, presenta fallas en el unidad se haya enfriado.
- NO guarde el cable de alimentación en el compartimiento de almacenamiento hasta que la funciónamiento o ha sufrido algún daño. Comuníquese con el Departamento de Servicio al cliente de Masterbuilt al 1-800-489-1581 para obtener ayuda.

! PRECAUCIÓN !

Nota: Para retirar la cubierta posterior, presione el botón de liberación y deslice la cubierta.

Nota: Coloque las lengüetas de la cubierta posterior (2) en las ranuras de la carcasa exterior (1).

Paso 4 Coloque la cesta (4) dentro de la olla interna (5).

Paso 5 Coloque las lengüetas de la cubierta posterior (2) en las ranuras de la carcasa exterior (1).

Paso 6 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 7 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 8 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 9 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 10 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 11 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 12 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 13 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 14 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 15 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 16 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 17 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 18 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 19 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 20 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 21 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 22 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 23 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 24 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 25 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 26 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 27 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 28 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 29 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 30 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 31 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 32 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 33 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 34 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 35 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 36 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 37 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 38 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 39 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 40 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 41 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 42 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 43 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 44 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 45 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 46 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 47 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 48 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 49 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 50 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 51 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 52 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 53 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 54 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 55 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 56 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 57 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 58 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 59 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 60 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 61 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 62 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 63 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 64 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 65 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 66 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 67 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 68 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 69 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 70 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 71 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 72 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 73 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 74 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 75 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 76 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 77 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 78 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 79 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 80 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 81 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 82 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 83 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 84 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 85 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 86 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 87 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 88 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 89 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 90 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 91 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 92 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 93 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 94 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 95 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 96 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 97 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 98 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.

Paso 99 Coloque el cable de interrupción (7) en la conexión de la carcasa exterior.



1. Butterball® Indoor Electric Turkey Fryer
2. 2.75 gallons (11qts) of oil. Peanut oil is recommended because of the great taste and higher smoke point but any common cooking oil may be used.
3. Butterball® Turkey Seasoning Kit
4. Butterball® 14-18(6.35-8.16kgs) turkey



Pat turkey completely dry on outside with paper towels.



If desired inject turkey with injector included with Butterball® Marinade (not included). Insert 4 to 8oz into each side of turkey breast, thigh, leg, and wing for a total of 8 to 16oz.



Rinse turkey thoroughly with warm water or soak in a warm water bath for no more than 30 minutes to ensure cavities are free of ice.



Dry inside cavities using paper towel as shown.



Season inside and outside of turkey with Butterball® Turkey Seasoning (not included).



Condimento el pavo por dentro y por fuera con condimento para pavo Butterball®.



Seque el interior de las cavidades con toallas de papel, como se muestra.



Si lo deseas inyectar pavo con inyector incluido con adobo de Buitrebarillo (no incluido). Inserterá 4 a 8 oz en cada lado de la lengua de pavo, mulsó, píer- na, brazo y por un total de 8 totales.



3. Kit Butterball® de condimento para pavão
4. Pavão Butterball® de 6,35 a 8,16kg (14 a 18 lb)



HOW TO FRY A TURKEY IN THE BUTTERBALL® ELECTRIC TURKEY FRYER

DEEP FRIED WHOLE TURKEY

A 14-18lb (6.35-8.16kgs) turkey is recommended. However, you can deep fry up to a 20 lb (9.07kgs) turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 20 lb (9.07kgs).**

Frozen turkeys that are to be used for deep frying should be thoroughly defrosted 35°- 40°F(1.6°-4.4°C). The turkey must be rinsed on the outside and in the cavities with warm water or soaked in a warm water bath for no more than 30 minutes to remove any possibility of remaining ice crystals and then dried thoroughly with paper towels before immersing in hot oil. This will reduce splatter.

THAWING TURKEY

Allow approximately 24 hours for every 4lbs (1.8kgs) of turkey thawed in the refrigerator.

COOKING INSTRUCTIONS

COOKING INSTRUCTIONS

1. Insure that the turkey is completely thawed and free of ice and water. Remove neck and giblet bag. Pay special attention to inner cavity area when checking for ice or water.
2. Fill pot with oil to the bottom of max fill line.
3. Set control dial to 375°F (191°C) (pre-heating time may take up to 45 minutes).
4. Close lid on the fryer.
5. While oil is pre-heating, prepare the turkey (see pg. 5). Inject with Butterball® Marinade with injector included and season the outside of the turkey with a Butterball® Turkey Seasoning .

6. CALCULATE COOKING TIME

The formula for calculating turkey cooking time is to fry turkey 3.5-4 minutes per pound (0.45kg). Using a meat thermometer check turkey breast to ensure it has reached the appropriate cooking temperature 165°F-170°F (74°C-77°C). If you do not have a meat thermometer then fry turkey 4 minutes per pound (0.45kg).

7. Ready indicator light (green) will illuminate when temperature is reached.
8. Place turkey horizontally in basket, breast side up (Fig. A).
9. Wearing protective gloves or mitts, hook the basket handle with the lifting hook and **VERY SLOWLY** lower the basket into the hot oil (Fig. B).
10. With basket in place, close lid.
11. Set digital timer to calculated time (see Operating Instructions pg. 4).
12. Be certain to cook for complete calculated time .
13. When time is up, turn the turkey fryer to MIN and unplug from outlet. Lift the basket from the hot oil slowly, hooking the drain clip on basket into drain clip mounting hole (Fig. C).
14. Allow turkey to rest in basket for 10 minutes before removing for carving and serving. The turkey can remain in the basket to cool until ready to serve.

NOTE: • Cooking conditions vary. Insert a food thermometer 2 inches (5.08cm) into the deepest part of turkey breast and make sure an internal temperature of 165°F (74°C) is reached.

- Purchase 2.75 gallons (11qts) of oil to be used, although unit uses slightly less than 3 gallons (12qts).
- Butterball turkey is recommended however if you have another brand please remove the pop-up cooking indicator and leg ties.

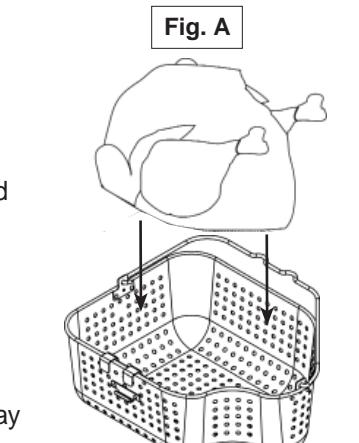


Fig. A

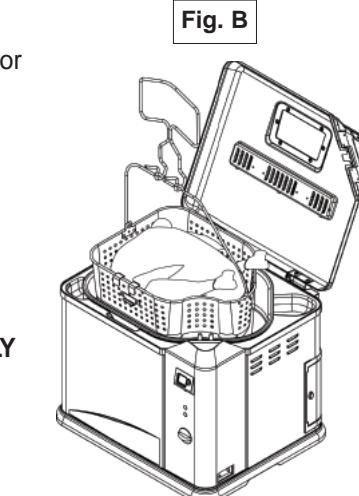


Fig.

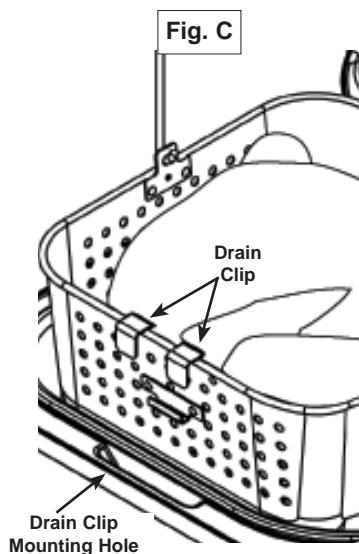


Fig. 6

• La fórmula para calcular el tiempo de cocción del pavo es freír 0,45 kg (1 lb) durante 3,5 a 4 minutos. Con un termómetro para carne, verifique que la pechuga del pavo haya alcanzado la temperatura de cocción adecuada de 74 °C a 77 °C (165 °F a 170 °F). Si no tiene un termómetro para carne, fria 0,45 kg (1 lb) de pavo durante 4 minutos.

7. La liz indicadora se encenderá cuando la unidad alcance la temperatura deseada.

8. Coloque el pavo dentro de la cesta de forma horizontal, con la pechuga hacia arriba (Fig. A).

9. Con mittones o guantes de protección, enganche el mango de la cesta en el gancho para cargar y, MY LENTAMIENTE, sumérja la cesta en el aceite caliente (Fig. B).

10. Una vez colocada la cesta en su lugar, cierre la tapa.

11. Ajuste el temporizador digital para calcular el tiempo (consulte la pag. 4 de las instrucciones de funcionamiento).

12. Asegúrese de cocinar durante el tiempo calculado completo.

13. Una vez transcurrido el tiempo, coloque la freidora de la posición MIN. Y desenchufe del tomacorriente. Lentamente, levante la cesta del aceite caliente, enganchando el gancho para escuchar el pavo en la cesta para que se enfríe hasta que esté listo para servir.

14. Deje reposar el pavo en la cesta durante 10 minutos antes de retirarlo para trincharlo y servirlo. Puede tomacorriente. Lentamente, levante la cesta del aceite caliente, enganchando el gancho para escuchar el oficio de la cesta en el oficio de montaje del gancho para escuchar (Fig. C).

NOTE: • Las condiciones de cocción varián. Inserte un termómetro para alimentos unos 5,08 cm (2 pulgadas) en la parte más profunda de la pechuga del pavo y asegúrese de que alcance una temperatura interna de 74 °C (165 °F).

• Compre 10,41 litros de aceite (11 cuartos), aunque la unidad requerirá un poco menos que 11,36 litros (12 cuartos).

• Se recomienda el uso de pavos Butterball; sin embargo, si utilizará otra marca,

retríe el indicador de cocción emergente y los amarres de las patas.

4. Cierre la tapa de la fridera.
5. Mientras se precalienta el aceite, prepara el pavlo (consulta la Pág. 5). Luego la marinada Butterball.
6. Caliénta los **TIEMPOS DE COCCIÓN** y coloca el pavlo en el exterior del pavlo con condimento para pavlo Butterball.

Y la bolsa de menudo. Pese especial arnichon a la zona de las cavidades internas cuando verifique que no haya agua o hielo.

2. Llene la olla con el aceite inferior de la linea de llenado maximo.

3. Ajuste la perilla de control en 191 °C (375 °F) (El tiempo de precalentamiento sera de 30 minutos).

COMO DESCONGELAR EL PAVO

Deje descongelar el pavo congelado en el refrigerador durante aproximadamente 24 horas por cada 1,81 kg (4 lb) de pavo.

1. Asegúrese de que el pavo esté completamente descongelado y libre de agua y helo. Retire el pesquero

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Debe descongelar por completo los pavos congelados que frena: 1,67 °C a 4,44 °C (35 °F a 40 °F). Debe enfriar la parte exterior y las cavidades del pavo con agua tibia o debe sumergirlo en un baño de agua tibia durante no más de 30 minutos para eliminar los posibles restos de cristales de hielo. Luego debe secar bien con toallas de papel antes de sumergirlo en el aceite caliente. De esta manera reducirá las salpicaduras.

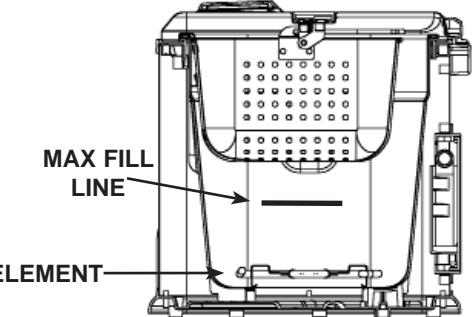
Se recomienda utilizar un pavo de 6,35 a 8,16 kg (14 a 18lb). No obstante, pude de preferir un pavo de hasta 9,07 kg (20 lb) en esta unidad. **NO EXCEDA LOS 9,07 kg (20 lb).**

PAVO EN TERE FRIEDO EN ABUNDANTE ACEITE

OUTERBALL®

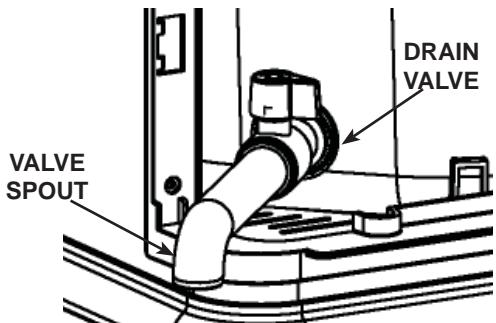
COMO FREIR UN PAVO EN LA FREIDORA DE PAVO

HOW TO STEAM USING APPLIANCE



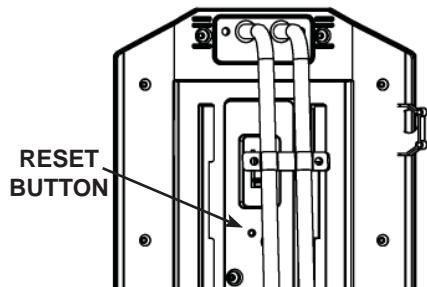
- Add water to Max Fill Line. Do not add water past this line. Do not allow water to completely evaporate. This will cause element to overheat and damage the unit. Make sure basket is in place as shown on left to steam.
- Water will boil at 212°F (100°C). When steaming or boiling turn dial to 375°F (191°C) to ensure unit will not cycle and water will continue boiling.

DRAIN VALVE



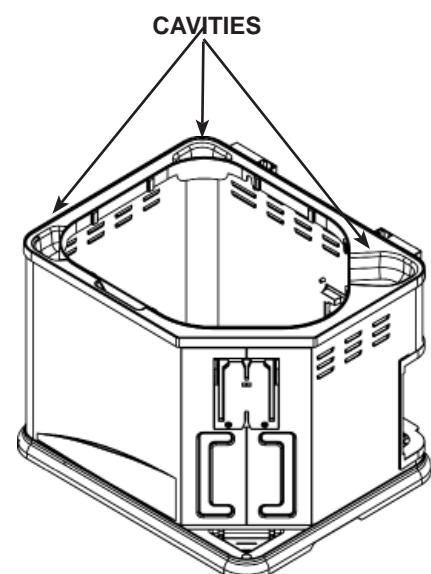
- Valve must be in OFF position.
- Remove safety cap on drain valve.
- Screw valve spout attachment onto drain valve. Do not overtighten. This could damage threads and cause leakage. If spout becomes snug in the up position turn counterclockwise until it is in the down position.
- Align spout over container with opening facing downward. Open valve to drain.
- Close valve when complete.
- Unused oil may be stored in appliance. Do NOT store water in appliance.

RESET FUNCTION



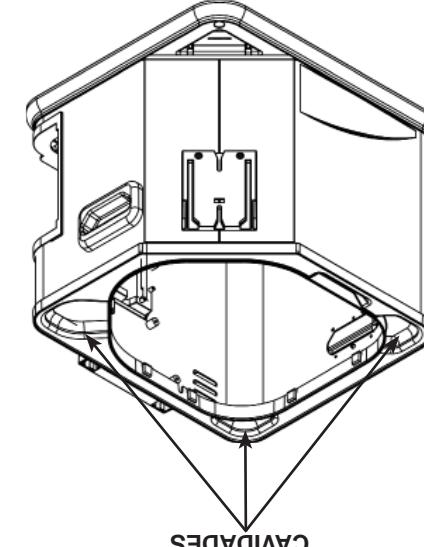
- Your appliance is equipped with an overheat safety feature.
- If appliance overheats it will shut off automatically.
- To reset appliance, unplug from outlet, then insert a toothpick into small hole found on inside of control panel. This will reset unit.

CAVITIES



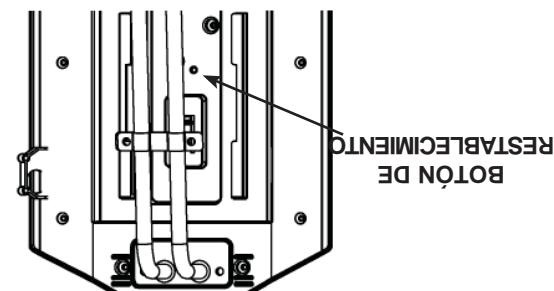
- Cavities in unit are designed to catch grease and condensation from steam. Wipe out cavities using damp cloth after each use.
- When steaming, cavities may become full before finished cooking, drain with sponge or other absorbent material. Caution! Water will be hot.

- Agregue agua hasta la linea de llenado maximo. No exceda esta linea. No permita que el agua se evapore. Esto hara que el elemento se sobrecaliente y dañe la unidad. Asegúrese de que la vapor o hierva, gire la perilla a 190-56 °C (375 °F) para que la agua se caliente en su lugar que se muestre a la izquierda en vapor. Esta es la línea en la que se agrega agua para cocinar al vapor. Asegúrese de que la agua se caliente en la línea de vapor. La grasa contiene la condensación se junta en las cavidades del vapor. Limpie las cavidades de cada uso. La grasa contiene la grasa y la condensación producida por las cavidades de este unidad despedidas para un paño húmedo despedidas de cada uso.
- Al cocer al vapor, las cavidades pueden convirtirse en un totalidad antes de terminar de cocinar, de drenaje con una esponja o de otro tipo material absorbente. con una esponja o de otro tipo material absorbente.
- Atenzione! El agua se calienta.



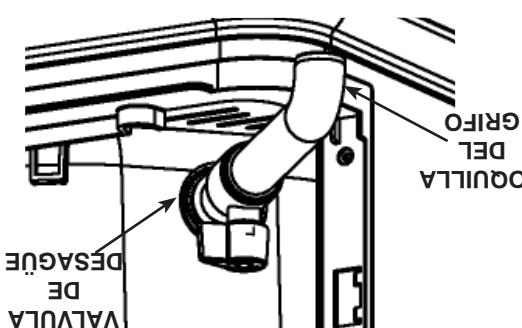
CAVIDADES

- Para restablecer el electrodoméstico, desenchufe del tomacorriente e inserte un mandilletes en el pedestal orificio que se encuentra dentro del panel de control. Esto restablecerá la unidad.
- Si el electrodoméstico se sobrecalienta, se apagara automáticamente.
- Su electrodoméstico incluye la función de protección contra sobrecalentamiento.



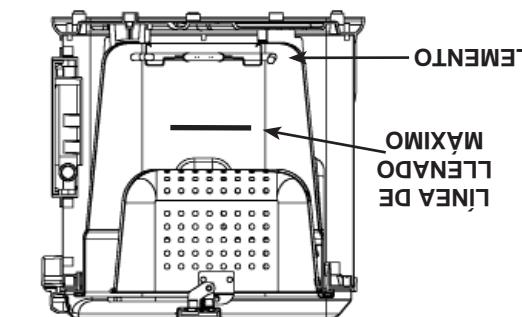
FUNCION DE RESTABLECIMIENTO

- El aceite no utilizado puede almacenarse en el electrodoméstico. No guarde agua en el electrodoméstico.
- Cierra la válvula cuando finalice.
- Alinee la boquilla sobre el recipiente con la abertura orientada hacia abajo. Abra la válvula para que drene.
- Enrosque el accesorio de la boquilla del grifo hasta que quede fija.
- De vez en cuando contraria a las manecillas del reloj hasta que quede fija.
- Girela en direcciones. Si la boquilla quede hacia arriba, y ocasionalmente de la boquilla del grifo en la válvula de desagüe. No apriete demasiado. Podría dañar las rosas de desagüe.
- Retire la tapa de seguridad de la válvula de desagüe.
- La válvula debe estar en la posición de apagado (OFF).



VÁLVULA DE DESAGÜE

- El agua hervirá a los 100 °C (212 °F). Cuando cocine al vapor o hierva, gire la perilla a 190-56 °C (375 °F) para que la vapor se evapore. Esto hará que el agua continúe herviendo.
- Asegúrese de que la unidad no interrumpa el ciclo y el agua cesta esté en su lugar que se muestra a la izquierda en vapor. Esto hará que el agua se caliente en la línea de vapor. Asegúrese de que la agua se caliente en la línea de vapor.
- Asegúrese de que el agua se caliente en la línea de vapor. Esto hará que el agua se caliente en la línea de vapor.



PROBLEMA		CAUSA		SOLUCIONES POSIBLES	
La luz de encendido no se enciende.	La unidad no está encendida en el tomacorriente de pared.	El cable de conexión está flojo o desconectado.	Desconecte y vuélvala a conectar los segmedios del cable de alimentación.	Reírlelo y vuélvala a instalarlo. Asegúrese de que el panel de control esté correctamente colocado en la carcasa exterior.	Si ninguna de estas soluciones funciona, restablezca la unidad de la carcasa exterior de manera que encienda en el interruptor de seguridad.
El fusible de la casa se fundió.	Asegúrese de no tener otros electrodomésticos en funcionamiento en la misma circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa.	El fusible de la casa se fundió.	Si la unidad sigue funcionando, restablezca la unidad de la carcasa exterior de manera que encienda en el interruptor de seguridad.	Perdi mi disparador de la controladora.	La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.
Ver restablecer la función en la pag 7.	Ver restablecer la función en la pag 7.	La unidad no comienza a calentar hasta que fije la temperatura.	La unidad ha sido encendida pero la unidad no calienta.	Permita que la unidad se enfrie por completo del punto de referencia que fija la temperatura.	La unidad tarda mucho tiempo en una extensión eléctrica.
La unidad tarda más de 1 hora y 15 minutos.	La unidad ha sido encendida en una extensión eléctrica.	Coloque la unidad cerca de un tomacorriente, de manera que no necesite una extensión eléctrica.	Coloque la unidad ha sido encendida en una extensión eléctrica.	Coloque la unidad cerca de un tomacorriente, de manera que no necesite una extensión eléctrica.	La unidad tarda mucho tiempo en una extensión eléctrica.
La unidad no calienta.	La unidad ha sido encendida pero la unidad no calienta.	La unidad tarda más de 1 hora y 15 minutos.	La unidad ha sido encendida en una extensión eléctrica.	Coloque la unidad cerca de un tomacorriente, de manera que no necesite una extensión eléctrica.	La unidad tarda más de 1 hora y 15 minutos.
La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.	La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.	Permita que la unidad se enfrie por completo del punto de referencia que fija la temperatura.	Permita que la unidad se enfrie por completo del punto de referencia que fija la temperatura.	Permita que la unidad se enfrie por completo del punto de referencia que fija la temperatura.	La unidad ha sido encendida pero la unidad no calienta.
Ver restablecer la función en la pag 7.	Ver restablecer la función en la pag 7.	Perdi mi disparador de la controladora.	La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.	Permita que la unidad se enfrie por completo del punto de referencia que fija la temperatura.	La unidad no comienza a calentar hasta que fije la temperatura.
Aségúrese de no tener otros electrodomésticos en funcionamiento en la misma circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa.	Aségúrese de la casa se fundió.	El fusible de la casa se fundió.	Si la unidad sigue funcionando, restablezca la unidad de la carcasa exterior de manera que encienda en el interruptor de seguridad.	Perdi mi disparador de la controladora.	La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.
Masterbuilt al 1-800-489-1581.	Masterbuilt, comuníquese con su fabricante, comuníquese con el mismo circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa.	Masterbuilt al 1-800-489-1581.	Masterbuilt, comuníquese con su fabricante, comuníquese con el mismo circuito eléctrico. Verifique los fusibles de la casa.	Ver restablecer la función en la pag 7.	La luz de encendido está encendida pero la unidad no calienta.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



PRECAUCIÓN		ADVERTENCIA		COMO LIMPIAR LA UNIDAD	
• Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.	• Agarre el electrodoméstico, desenchufelo y déjelo enfriar durante 2 horas si utilizó agua durante 5 horas.	• No tire el aceite usado en el fréejader.	• Limpie la tapa, la olla interior, válvula de pico, gancho de levantamiento y cesta con un paño húmedo o una esponja con un detergente suave. Evíjase que se derrame.	Masterbuilt recomienda que limpie la unidad antes de utilizarla.	Limpie la carcasa exterior, el cable, el panel de control y el elemento con una esponja o paño húmedo y detergente suave. Seque bien. NUNCA coloque estas piezas en el lavavajillas ni las sumerja en agua.
• No tire el aceite usado en el fréejader.	• Asegúre el electrodoméstico, desenchufelo y déjelo enfriar durante 2 horas si utilizó agua durante 5 horas.	• No tire el aceite usado en el fréejader.	• Limpie la tapa, la olla interior, válvula de pico, gancho de levantamiento y cesta con un paño húmedo o una esponja con un detergente suave. Evíjase que se derrame.	Masterbuilt recomienda que limpie la unidad antes de utilizarla.	Limpie la carcasa exterior, el cable, el panel de control y el elemento con una esponja o paño húmedo y detergente suave. Seque bien. NUNCA coloque estas piezas en el lavavajillas ni las sumerja en agua.
• Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.	• Asegúre el electrodoméstico, desenchufelo y déjelo enfriar durante 2 horas si utilizó agua durante 5 horas.	• No coloque el panel de control debajo del agua corriente. Si sumerge el cable y el panel de control, realizar el mantenimiento o mover el elemento calentador. Una descripción detallada de limpiar, realizar el mantenimiento o mover el elemento calentador.	• Limpie el filtro después de cada uso. Filtro es apto para lavavajillas.	Masterbuilt recomienda que limpie la unidad antes de utilizarla.	Limpie la tapa, la olla interior, válvula de pico, gancho de levantamiento y cesta con un paño húmedo o una esponja con un detergente suave. Evíjase que se derrame.
• No coloque el panel de control debajo del agua corriente. Si sumerge el cable y el panel de control, realizar el mantenimiento o mover el elemento calentador. Una descripción detallada de limpiar, realizar el mantenimiento o mover el elemento calentador.	• Asegúre el electrodoméstico, desenchufelo y déjelo enfriar durante 2 horas si utilizó agua durante 5 horas.	• No coloque el panel de control debajo del agua corriente. Si sumerge el cable y el panel de control, realizar el mantenimiento o mover el elemento calentador. Una descripción detallada de limpiar, realizar el mantenimiento o mover el elemento calentador.	• Limpie el filtro después de cada uso. Filtro es apto para lavavajillas.	Masterbuilt recomienda que limpie la unidad antes de utilizarla.	Limpie la tapa, la olla interior, válvula de pico, gancho de levantamiento y cesta con un paño húmedo o una esponja con un detergente suave. Evíjase que se derrame.

HOW TO CLEAN UNIT

! WARNING !

- Do not place control panel under running water. Immersing control panel and cord can cause electrocution.

Masterbuilt recommends cleaning unit prior to use. Clean filter after each use. Filter is dishwasher safe.

Clean lid, inner pot, valve spout, lifting hook and basket with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.

Clean outer shell, cord, control panel and element with a damp cloth or sponge using a mild detergent. Dry thoroughly. NEVER put these parts in a dishwasher or submerge in water.

STORAGE & MAINTENANCE

! CAUTION !

- Disconnect electric cord from outlet, before cleaning, servicing and/or removing heating element. Electrical shock can result in personal injury or death.
- Do not pour used oil in sink. Drain it back into oil containers.



Turn appliance off, unplug and let cool for 2 hours if using water, 5 hours if using oil before cleaning or storing.

TROUBLESHOOTING GUIDE

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on.	Unit not plugged into wall.	Check wall connection.
Break-away cord is loose or not connected.	Disconnect and reconnect power cord sections.	
Control Panel is not attached to outer shell correctly.	Remove and reinstall. Make sure control panel is mounted onto the outer shell bracket to engage safety switch.	
Household fuse tripped.	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.	
Reset tripped on controller.	See reset function on pg 7.	
Power light is on, unit isn't heating.	Temperature dial has not been set.	Unit will not begin heating until temperature is set.
	Temperature setpoint already reached.	Allow unit to cool below setpoint or enter higher setpoint.
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 1 hr 15 mins).	Unit plugged into an extension cord.	Place unit close to an outlet so an extension cord is not needed.
Lid not in place.	Lid not in place.	Close lid on unit to retain heat.
Appliance overheats, then shuts off.	Temperature sensor malfunctioning, overheat sensor shutting unit off.	Contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.
	No oil or water in pot.	Fill pot and reset controller (see reset function pg 7).

If symptom is not listed here OR in FAQ section, please contact Masterbuilt at 1-800-489-1581.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Why won't my turkey fryer turn on?

The Control Panel features a "Safety Switch" that must be mounted properly on the mounting bracket of the outer shell for unit to power on (see pg.3). Power light will illuminate when control panel is mounted correctly.

How much oil do I need to use?

Fryer will require approximately 2.75 gallons (11qts) of oil max. The MAX fill line is the maximum amount of liquid that can safely be used in this unit. Filling to the line is more than enough water or oil to prepare most food in this (see pg. 7).

What type of oil should I use?

Peanut oil is recommended because of the great taste and higher smoke point but any common cooking oil may be used.

How hot will the oil become?

Oil will reach 375°F (191°C) in approximately 45 minutes. Oil temperature will decrease when turkey is placed in fryer. Follow set cooking time in this manual.

Should I keep the lid on during use?

Yes, the lid helps retain heat, and keeps splatter inside unit.

What size turkey can I deep fry in this unit?

A 14-18lb (6.35-8.16kgs) turkey is recommended. However, you can deep fry up to a 20 lb (9.07kgs) turkey in this unit. **DO NOT EXCEED 20 lb (9.07kgs).**

Can an extension cord be used with this unit?

No, extension cords will lose electric current resulting in increased cooking time and decreased performance.

Extension cords can also pose a trip hazard.

Does the turkey go in the basket breast side up or down?

Turkey should be placed horizontal in basket, breast side up (see Fig. A on pg. 6).

I followed the formula and the turkey did not fully cook. What went wrong?

Cooking conditions may vary. Turkey could have been cold. Bring turkey to room temperature before frying. Sometimes a cold or frozen spot in a joint or deep in the turkey breast does not allow that section to cook properly. For best results wash with lukewarm water and pat dry inside and outside with paper towels before injecting with marinade.

Can the Electric Turkey Fryer be used outdoors?

Outdoor use is not recommended for Masterbuilt's Butterball® Electric Turkey Fryer. If you do not want to use the unit in your house please use in a garage or covered patio to prevent Electric Turkey Fryer from being exposed to rain showers.

What is the purpose of the filter?

Do not discard filter. It is used to reduce oil splatter and prevents oil vapor from escaping. Clean filter after each use (see pg 8). Replace filter when oil odor becomes noticeable.

VISIT OUR WEBSITE FOR MORE INFORMATION AND GREAT TASTING RECIPES.

www.masterbuilt.com



DO NOT RETURN TO RETAILER
For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581 or
EMAIL us at CustomerService@masterbuilt.com

Customer service @masterbuilt.com.
al 1-800-489-1581 o ENVIÉ UN CORREO ELECTRÓNICO A
con: Departamento de Servicios Clientes o dudas, comuníquese
ensamblaje, o hay piezas faltantes o dudas, comuníquese
NO DEVUELVA A LA TIENDA Si necesita ayuda durante el
www.masterbuilt.com



VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS DELICIOSAS.
www.masterbuilt.com

NO DEVUELVA A LA TIENDA Si necesita ayuda durante el
ensamblaje, o hay piezas faltantes o dudas, comuníquese
con: Departamento de Servicios Clientes o dudas, comuníquese
al 1-800-489-1581 o ENVIÉ UN CORREO ELECTRÓNICO A
Customer service @masterbuilt.com.

¿Cuál es la finalidad del filtro?
No deseche el filtro. Se utiliza para reducir las salpicaduras de aceite y evitar el escape de vapores de hidrocarburos. Limpie el filtro despues de cada uso (ver pag 8). Cambie el filtro de aceite cuando el olor se vuelve mas notabla.

¿Puedo utilizar la parrilla eléctrica en el exterior?
No se recomienda el uso en exterior de la parrilla eléctrica Butterball® de Masterbuilt. Si no deseas parrilla eléctrica queude expuesta a las lluvias.

¿Seguir las instrucciones para el pavo no se cocina por completo? ¿Qué salto mal?
Las condiciones de cocción pueden variar. Es posible que el pavo haya estado frío. Antes de freírlo, leve el pavo a temperatura ambiente. A veces, parte de la articulación o algun punto interno de la pechuga quedan fríos o congelados, lo que no permite la correcta cocción de la zona. Para obtener mejores resultados, leve con agua tibia, y deseche la parte interna y extrema con toallas de papel antes de inyectar la marinada.

¿El pavo se coloca dentro de la cesta con la pechuga hacia abajo o hacia arriba?
El pavo y las pechugas de pavo deben colocarse en la cesta de forma horizontal, con el lado de la pechuga hacia arriba (consulte la Fig. A en la pag. 6).

¿Qué tamaño de pavo puedo freír en esta unidad?
No, las extensiones eléctricas pierden corriente un mayor tiempo de cocción y un menor rendimiento. Las extensiones eléctricas ademas presentan un riesgo de tropiezos.

¿Puedo utilizar una extensión eléctrica con esta unidad?
(14 lb) en esta unidad. **NO EXCEDA LOS 9.07 kg (20 lb).**

¿Qué tamaño de pavo puedo freír en esta unidad?
Se recomienda un pavo de 6,35 kg a 8,16 kg (14 a 18 lb). No obstante, puede freír un pavo de hasta 6,35 kg

Si, la tapa ayuda a conservar el calor y mantener las salpicaduras dentro de la unidad.

¿Debo mantener la tapa cerrada mientras uso la freidora?
El aceite caliente estira el aceite?

Si, la tapa ayuda a conservar el calor y mantener las salpicaduras dentro de la unidad.

¿Qué tipo de aceite debo utilizar?
Se recomienda el uso de aceite de maní debido a su sabor y su alto punto de humeo, pero puede utilizar

aceite de oliva o aceite de sésamo.

¿Cuándo cocido el pavo en la freidora. Respete los tiempos de cocción establecidos en este manual.

¿Cuándo cocido el pavo en la freidora. Respete los tiempos de cocción establecidos en este manual.

¿Por qué no enciende mi freidora de pavo?
El panel de control tiene un "interruptor de seguridad" que debe montarse correctamente en la abrazadera de montaje de la carcasa exterior para que la unidad encienda (consulte la pag. 3). La luz de encendido se iluminará cuando el panel de control este montado correctamente.

PREGUNTAS FRECUENTES

Espolvoree cebollines picados finos, si lo deseas.
Mezcle todos los ingredientes en un tazón pequeño.

1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de jengibre molido

1/4 taza de agua
1/4 taza de salsa de soja

Salsa oriental

Agregue los camarones y hervir durante otros 3-5 minutos.
Agregue la salchicha y se déjela hervir durante 9 minutos.

Añadir las pastas primero, hacer hervir durante 12 minutos.

minutos.

dentro de la cebolla. Permitir que el agua hierva durante 15 minutos.

(Nota: Si utiliza un hervidor de ebullición y lleva el agua a ebullición.

mezcla de cangrejo de la mezcla de la hierba de la hierba.

Ponga el dial temperatura a 375° F (191° C). Agregue la

Llene la olla interior con agua a la linea de llenado MAXIMO.

Escurre en toallas de papel. Sirva inmediatamente o

griegos sección sea necesario para obtener un dorado uniforme.

durante 2 a 3 minutos o hasta que estén apenes dorados.

Coloque aceite en la freidora honda; calienta a 191° C (375° F). En tandas, sumérja los vegetales en la mezcla.

Coloque aceite en la freidora honda; calienta a 191° C (375° F). En tandas, sumérja los vegetales en la mezcla.

Coloque aceite en la mezcla anterior. No bata demasiado; la mezcla

debe quedar un poco grumosa. No bata demasiado; la mezcla

incorpore en la mezcla anterior. No bata demasiado; la mezcla

bata las claras de huevo hasta que estén espumosas;

agua fria y las yemas de huevo; mezcle bien. En otra taza,

mezcla la harina con la sal en un tazón mediano. Incorpore el

coliflor, zanahorias, tiras de pimiento

0,91 kg de vegetales variados: hongos, calabacines, brocoli,

2 huevos en total

2 tazas de agua hielada

1 cucharadita de sal

2 tazas de harina común

7,57 l de aceite para freír

base la temperatura a 191° C (375° F) para llevar al hervor. Luego

añade la mezcla de la mezcla de estercolón.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

Coloque una capa de peces de pollo con el lado de la

adelante.

ONION STRAW BLOSSOM

Oil for frying
1/2 cup sour cream
1/4 cup chunky salsa
2 large (12 ounces each) white or Vidalia onions
3/4 cup all-purpose flour
2 tbsp Mexican Chili Powder
1 tablespoon garlic salt
1 tsp black pepper
1 cup all-purpose flour
1/4 cup cornstarch
1 tsp salt
1 (12-ounce) non-alcoholic beer

Fill inner pot with oil to MAX fill line. Preheat oil to 375° F(191°C) in electric fryer. For sauce, combine sour cream and salsa in a small bowl. Refrigerate until serving. To make onion flower, peel onions and cut 3/4 inch off the top of each onion. Trim, but do not cut off root end. Cut each onion into quarters from the top to 1/2 inch from root end. Then cut each quarter section into 4 thin wedges, cutting to within 1/2 inch from root end. Using a sharp knife, remove some of the center petals, careful not to cut through the bottom. Discard center petals. Carefully spread the remaining petals apart. Place the 3/4 cup flour, chili powder, garlic salt, and pepper in a large heavy-duty plastic bag; add onion, shaking to coat. Shake off excess flour mixture. Repeat with remaining onion. Whisk the 1 cup flour, cornstarch, salt, and beer in a medium bowl until smooth. Dip onions in beer mixture, moving so onions are thoroughly coated. Drain to remove excess coating. Using a long-handled slotted spoon or wire basket, lower one onion, root-end side down, into hot oil. Fry about 3 to 4 minutes or until golden brown and onion is tender. Drain on wire rack. Spoon sauce into center of onion; serve immediately.

CITRUS SEAFOOD COCKTAIL

12 oz bay scallops (fresh or thawed)
12 oz fresh or frozen large shrimp with shells
1 tsp finely shredded ruby red grapefruit peel
1/3-cup ruby red grapefruit juice
1/4 cup salad oil
2 tbsp thinly sliced green onion
2 tbsp finely chopped red or yellow sweet pepper
1 tbsp white balsamic vinegar or white wine vinegar
1 tbsp honey
1 1/2 tsp anise seeds, crushed
1/2 tsp ground cinnamon
1/2 of a fresh pineapple, peeled, cored, and coarsely chopped
2 ruby red grapefruit, peeled and sectioned
2 oranges peeled and sectioned

Fill inner pot with water to MAX fill line. Preheat fryer to 250°F(121°C) for boiling. Peel and devein shrimp, leaving tails intact. Cook scallops for 1-3 minutes or until they turn opaque. Cook shrimp for 1-3 minutes or until they turn pink. Do not combine yet. Drain, and rinse under cold water. Drain well. Place shrimp and scallops in a plastic bag set into a deep bowl. For marinade, combine grapefruit peel, grapefruit juice, salad oil, Green onion, sweet pepper, vinegar, honey, anise seeds, cinnamon, and $\frac{1}{2}$ tsp salt. Pour over seafood, seal bag. Refrigerate for 2-24 hours turning bag occasionally. To serve, drain seafood mixture, discarding marinade. Gently combine seafood, pineapple, grapefruit sections, and orange sections. Serve in cocktail cups or glasses.

COCTEL CITRICO DE MARIL

ONION STRAW BLOSSOM

TO ENSURE THAT IT IS SAFE TO EAT, FOOD MUST BE COOKED TO THE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES LISTED IN THE TABLE BELOW.

USDA* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145°F (63°C)
Pork	160°F (71°C)
Egg Dishes	160°F (71°C)
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F (63°C)
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F (71°C)
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F (74°C)
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F (74°C)

* United States Department of Agriculture

PARA OBTENER MÁS TENTADORES RECETAS Y CONSEJOS DE COCINA
VISITENOS EN LÍNEA EN WWW.MASTERBUILT.COM

Precautamente el aceite a 190,56 °C (375 °F). Lave las alitas, separarlas por la coyuntura y desecarlas. Friá en abundante aceite durante 10 a 15 minutos hasta que la salsa picante. Sumerja las alitas en la salsa picante.

Descongèle el pescado si está congelado. Enjuague el pescado; séquelo suavemente con toallas de papel. Corte el pescado en rodajas de 5 cm. Mezcle el pescado con la mostaza, dejé enfriar durante 15 minutos. Llene la olla interior con agua a la línea de llenado MAXIMO. Precaliente el aceite a 190,56 °C (375 °F). Mezcle la harina de maíz con sus especias Cajún favoritas; bata bien con un batidor. Cubra el bollo por completo de manera uniforme con la mezcla de harina de maíz. Friá entre 6 y 8 unidades a la vez durante 4 a 5 minutos o hasta que estén doradas. Retire del aceite calientemente y escúrra en toallas de papel.

1,81 kg de filetes de bagre frescos o congelados, cortados en rodajas finas
0,91 kg de alitas de pollo
1/2 taza de mostaza preparada
1/2 taza de salsa picante favorita
10 cucharadas de su mezcla de especias Cajún favorita

7,57 l de aceite para freír
ALITAS PICANTES
BAGRE Frito

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Carne de ave picada o en trozos (pechuga de pollo, etc.)	74 °C (165 °F)
Aves enteras (pavo, pollo, pavo, etc.)	74 °C (165 °F)
Carne picada de res, ternera o cordero	71 °C (160 °F)
Bisteces y carne asada de res, ternera o cordero	63 °C (145 °F)
Platos con huevo	71 °C (160 °F)
Cerdo	71 °C (160 °F)
Pescado	63 °C (145 °F)
Temperaturas internas mínimas seguras aprobadas por el USDA*	

PARA ASSEGURARSE DE QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN APTOS PARA CONSUMIR, DEBE COCINARLOS A LA TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA QUE FIGURA EN LA SIGUIENTE TABLA.

FRIED CATFISH

4 pounds fresh or frozen catfish fillets, thinly sliced
1/2 cup prepared mustard
Oil for frying
1 1/2 cups cornmeal
3 tbsp of your favorite Cajun Seasoning

Thaw fish, if frozen. Rinse fish; pat dry with paper towels. Cut fish into 2-inch pieces. Combine fish and mustard; chill 15 minutes. Fill inner pot with oil to MAX fill line. Preheat oil to 375° F(191°C). Combine cornmeal and favorite Cajun Seasoning; stir well with a whisk. Evenly coat all sides of catfish with cornmeal mixture. Fry 6 or 8 pieces at a time for 4 to 5 minutes or until golden. Remove from hot oil and drain on paper towels.

HOT WINGS

2 gallons oil for frying
2 pounds chicken wings
1/2 cup butter
10 tbsp your favorite Hot Sauce

Preheat oil to 375° F(191°C). Wash wings, split at each joint, and discard tips. Deep fry for 10-15 minutes until crispy. Drain well. Melt butter and combine with hot sauce. Dip wings in hot sauce.

FOR MORE TANTALIZING RECIPES AND COOKING TIPS
VISIT US ONLINE AT WWW.MASTERBUILT.COM

COOKING CHART

Frying Non-Frozen Foods			
(Oil may take up to 35 minutes to reach desired temperature)			
Food	Maximum Qty.	Temperature	Time
French Fries	2 lbs (0.91kgs)	375°F (191°C)	10-12 min.
Fried Chicken	6 pieces	350°F (177°C)	14-18 min.
Mushrooms	2 lbs (0.91kg)	325°F (163°C)	10-12 min.
Fish Fillets	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	6-8 min.
Whole Turkey	20 lbs (9.07kgs)	375°F (191°C)	3.5-4 min. per lb(0.45kg)
Hot Wings	2 lbs (0.91kgs)	375°F (191°C)	10-15 min.
Frying Frozen Foods			
(Refer to instructions on food packaging first)			
Fried Okra	1 lb (.45kgs)	375°F (191°C)	5-7 min.
Chicken Nuggets	1 lb (.45kgs)	375°F (191°C)	7-8 min.
Mushrooms	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	8-9 min.
Fish Sticks	1 lb (.45kgs)	375°F (191°C)	6-7 min.
Corn Dogs	8 lbs (3.6kgs)	375°F (191°C)	see packaging
Cheese Sticks	1 lb (.45kgs)	325°F (163°C)	see packaging
Boiling Non-Frozen Foods*			
Corn on the Cob (short ears)	12 cobs	375°F (191°C)	5-8 min.
Shrimp	5 lbs (2.3kgs)	375°F (191°C)	3-4 min. or until pink
Red Potatoes	3 lbs (1.36kgs)	375°F (191°C)	25 min.
Eggs	1 dozen	375°F (191°C)	10 min.
Pasta Shells	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	Until tender
Hot Dogs	25	375°F (191°C)	2-3 min.
Steamed Foods*			
(refer to instructions on food packaging first)			
King Crab Legs	5 lbs (2.3kgs)	375°F (191°C)	5-8 min.
Clams/Mussels	5 lbs (2.3kgs)	375°F (191°C)	5-7 min. or until open
Yellow Squash w/ Red Peppers	2 lbs (0.91kg)	375°F (191°C)	steam until tender
Blue Crabs	8	375°F (191°C)	6-10 min.
Lobster	1-3	375°F (191°C)	10-12 min.

*Water will boil at 212°F (100°C). When steaming or boiling turn dial to 375°F (191°C) to ensure unit will not cycle and water will continue boiling.

WARNING

- NEVER place frozen or icy poultry in oil. Use extreme caution when cooking frozen foods. Never fill oil past max fill line or exceed maximum amount of food in basket. Spill over can cause serious injury. Slowly lower basket into hot oil and cover with lid. Always wear protective gloves or mitts.
- When using drain hook on basket, make sure that basket is firmly in place on rim of pot before releasing handle so basket will not fall back into hot oil or water causing personal injury.

Alimento	Cantidad max.	Temperatura	Tiempo
Para freír alimentos no congelados			
Papas fritas	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Pollo frito	6 unidades	176,67 °C (350 °F)	14 a 18 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Filetes de pescado	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	6 a 8 min.
Pavo entero	9,07 kg (20 lbs)	190,56 °C (375 °F)	3,5 a 4 min. por cada 0,45 kg (1 lb)
Allitas picantes	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Pará freír alimentos congelados	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Qüingombo frito	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 7 min.
Nuggets de pollo	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)	7 a 8 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	8 a 9 min.
Bastones de pescado	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)	6 a 7 min.
Qüingombo frito	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 7 min.
Nuggets de pollo	0,45 kg (1 lb)	190,56 °C (375 °F)	7 a 8 min.
Blue Crabs	8	375°F (191°C)	6-10 min.
Lobster	1-3	375°F (191°C)	10-12 min.
Para hervir alimentos no congelados*			
Allitas picantes	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Filetes de pescado	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	6 a 8 min.
Pavo entero	9,07 kg (20 lbs)	190,56 °C (375 °F)	3,5 a 4 min. por cada 0,45 kg (1 lb)
Pará freír alimentos congelados	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Papas fritas	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Pollo frito	6 unidades	176,67 °C (350 °F)	14 a 18 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Alitas picantes	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Para cocinar alimentos del envase de vapor*			
Papas fritas	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 8 min.
Pollo frito	12 mazorcas	190,56 °C (375 °F)	5 a 8 min.
Camarones	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	3 a 4 min. o hasta que estén rosados
Papas fritas	1,36 kg (3 lb)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Huevos	1 docena	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Fideos con forma de caracol	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	Hasta que estén tiernos
Perros calientes	25	190,56 °C (375 °F)	2 a 3 min.
Pará cocinar alimentos al vapor*	8	190,56 °C (375 °F)	6 a 10 min.
Caballa amarilla con pimientos rojos	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	Cocinar al vapor hasta que esté tierna
Almejas o mejillones	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 7 min. o hasta que se abren
Pizzas de centolla	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 8 min.
Fideos calientes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Cocinar con agua*			
Alitas picantes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Hongos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Papas fritas	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Huevos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Fideos calientes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	2 a 3 min.
Pará cocinar alimentos del envase de vapor*	25	190,56 °C (375 °F)	Hasta que estén tiernos
Caballa amarilla con pimientos rojos	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	Cocinar al vapor hasta que estén rosados
Almejas o mejillones	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	3 a 4 min. o hasta que estén rosados
Pizzas de centolla	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 8 min.
Fideos calientes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Cocinar con agua*			
Alitas picantes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Hongos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Papas fritas	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Huevos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Fideos calientes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	2 a 3 min.
Pará cocinar alimentos del envase de vapor*	25	190,56 °C (375 °F)	Hasta que estén tiernos
Caballa amarilla con pimientos rojos	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	Cocinar al vapor hasta que estén rosados
Almejas o mejillones	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	3 a 4 min. o hasta que estén rosados
Pizzas de centolla	2,27 kg (5 lb)	190,56 °C (375 °F)	5 a 8 min.
Fideos calientes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Cocinar con agua*			
Alitas picantes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Hongos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Papas fritas	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Pollo frito	176,67 °C (350 °F)	190,56 °C (375 °F)	14 a 18 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Filetes de pescado	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	6 a 8 min.
Pavo entero	9,07 kg (20 lbs)	190,56 °C (375 °F)	3,5 a 4 min. por cada 0,45 kg (1 lb)
Alitas picantes	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Cocinar con agua*			
Alitas picantes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Hongos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Papas fritas	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Pollo frito	176,67 °C (350 °F)	190,56 °C (375 °F)	14 a 18 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Filetes de pescado	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	6 a 8 min.
Pavo entero	9,07 kg (20 lbs)	190,56 °C (375 °F)	3,5 a 4 min. por cada 0,45 kg (1 lb)
Alitas picantes	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Cocinar con agua*			
Alitas picantes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Hongos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Papas fritas	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Pollo frito	176,67 °C (350 °F)	190,56 °C (375 °F)	14 a 18 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Filetes de pescado	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	6 a 8 min.
Pavo entero	9,07 kg (20 lbs)	190,56 °C (375 °F)	3,5 a 4 min. por cada 0,45 kg (1 lb)
Alitas picantes	0,91 kg (2 lb)	190,56 °C (375 °F)	10 a 15 min.
Cocinar con agua*			
Alitas picantes	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 a 12 min.
Hongos	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	10 min.
Papas fritas	190,56 °C (375 °F)	190,56 °C (375 °F)	25 min.
Pollo frito	176,67 °C (350 °F)	190,56 °C (375 °F)	14 a 18 min.
Hongos	0,91 kg (2 lb)	162,78 °C (325 °F)	10 a 12 min.
Filetes de pescado	0,91 kg (2 lb)		

Masterbuilt garantiza que sus productos no presentarán defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones durante un período de 90 días a partir de la fecha de compra original.	La garantía de Masterbuilt no cubre la oxidación de la pintura, que se puede desprendir durante el uso normal.
Masterbuilt exigirá el comprobante razonable de la compra para realizar reclamos de la garantía y sugerir que conserve su recibo. Despues de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.	Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reemplazará o reparará los componentes defectuosos sin costo alguno. El propietario será responsable de los cargos de envío. Si Masterbuilt requiere la devolución de los componentes en cuestión para su inspección, Masterbuilt servirá de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado.
Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, el uso excesivo, los accidentes, el transporte o el uso comercial de este producto.	Esta garantía es la única garantía emitida por Masterbuilt y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para el consumo.
Masterbuilt no se responsabiliza de Masterbuilt, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que resulte de accidentes o resultados. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.	Solo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes:
Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos. Es posible que también tenga otros derechos establecidos en la legislación de su estado. El propietario puede llevar el producto al comerciante original antes de informar su disconformidad. El propietario devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comerciante, el mantenimiento que ofrece el propietario o el reemplazo del producto no se puede realizar.	Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos. Es posible que también tenga otros derechos establecidos en la legislación de su estado. El propietario puede llevar el producto al comerciante original antes de informar su disconformidad. El propietario devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comerciante, el mantenimiento que ofrece el propietario o el reemplazo del producto no se puede realizar.
Conectese a www.masterbuilt.com	o complete este formulario y devuélvalo a:
Masterbuilt Mfg. Inc. 1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907	Warranty Registration
Nombre: _____	Dirección: _____
Ciudad, estado/provincia, código postal: _____	Dirección de correo electrónico: _____
Número de modelo: _____	Número de serie: _____
Lugar de la compra: _____	Fecha de la compra: _____

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase. Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit. Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate. Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.

Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty.

This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Go Online www.masterbuilt.com
or complete and return to
Attn: Warranty Registration
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court - Columbus, GA 31907

Name: _____

Address: _____

City, State/Province, Postal Code: _____

Phone Number: _____ E-Mail Address: _____

Model Number: _____ Serial Number: _____

Purchase Date: _____ Place of Purchase: _____



Distributed By:
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
1-800-489-1581

Distribuido por:
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
1-800-489-1581

